BACK EUROP FRANCE

Produits pour professionnels de la boulangerie, pâtisserie et métiers de bouche

Vous présente les produits

prontofresco

GRECI

SPECIALITA' PER LA RISTORAZIONE

IDEES BRUSCHETTAS

LES PRODUITS NECESSAIRES

020396 Pains pour Bruschetta: Pain spécial pour Bruschetta
- Conditionnement Carton de 8 sachets de 400 gr de 4 tranches

017908 Pizza Sauce : Base aromatisée toute prête pour pizzas et bruschettas,ainsi que pour la préparation des sauces. Préparée uniquement avec des tomates fraîches sélectionnées ,bien mures. Le goût doux typique est complété par l'adjonction d' épices et d'herbes aromatiques.

-Conditionnement 5/1 - Poids net 4100 gr

017728 Cipolle alla Bracce: Petits oignons blancs grillées .Excellent comme hors d'œuvre (antipasti) et délicieux comme garniture de viandes froides et salades -
Conditionnement 4/4 - Poids net 750 gr - 30 à 35 pièces

017725 Peperoni Arrostiti: Poivrons rouges et jaunes rôtis au naturel. Consistance charnue .Excellents comme hors d'œuvre (antipasti) ou en salade avec du riz ,des anchois, et délicieux comme garniture de viandes froides, pizzas et bruschettas.
Conditionnement 4/4 - Poids net 800 gr – Poids net égoutté : 550gr

LES PRODUITS NECESSAIRES

017732 Pomodori Rustici : Tomates semi-séchées dans l'huile. Petites et bien mures, sélectionnées et coupées en quartiers. Consistance ferme et charnue assaisonnées avec des épices et des herbes aromatiques Conseillées comme hors d'œuvre (antipasti) ou en tant qu'ingrédient pour la préparation de salades,de pizzas,de bruschettas , de pâtes chaudes ,de fougasses et de sandwiches Conditionnement 4/4 - Poids net 800 gr – 75 à 95 pièces par boite

017721 Carciofi Grigliati: Artichauts grillés,de 1ère qualité,dépouillés des feuilles externes coupés en 2 et en quartiers et cuits sur le grill à peine récoltés. Excellents en hors d'œuvre ,en garniture pour pizzas,bruschettas et sandwiches. Conditionnement 4/4 -Poids net 800 gr – 50 à 60 pièces

017722 Carciofi Trifolati: Artichauts sautés,de 1ère qualité, dépouillés des feuilles externes coupés en 2 et sautés en persillade à peine récoltés. Excellents en hors d'œuvre ,en garniture pour pizzas,bruschettas, sandwiches et comme légume d'accompagnement. Conditionnement 4/4 -Poids net 800 gr – 34 à 38 pièces

017730 Zucchine Grigliati : Courgettes fraîches ò la pulpe charnue et tendre, coupées et grillées ,assaisonnées dans l'huile,le vinaigre et herbes aromatiques. Conseillées comme hors d'œuvre (antipasti) ou en tant qu'ingrédient pour la préparation de salades de pâtes,de riz, de fougasses,de sandwiches ,bruschettas et de pizza
Conditionnement 4/4 - Poids net 750 gr – 19 à 21 pièces par boite

LES PRODUITS NECESSAIRES

017719 Porcini trifolati: Cèpes sautés entiers en persillade à l'huile. Excellents en garniture pour pizzas,bruschettas. Délicieux avec les pâtes, le riz, la polenta et comme légume d'accompagnement avec les viandes. Conditionnement 4/4 -Poids net 800 gr

017738 Pesto genovese: Pistou à la génoise obtenu avec du basilic frais sélectionné. Produit concentré à diluer avec de l'huile d'olive ou l'eau de cuisson des pâtes . Idéal pour la recette des pâtes alla genovese,sur la pizza,sur les carpaccios,dans les salades,sur les tomates mozzarella,dans les soupes. Attention: ne pas faire cuire:
- Conditionnement 4/4 - Poids net 800 gr

017734 Crema ai 4 formaggi: Crème faite avec du Parmigiano reggiano,de l'Emmenthal suisse,de la Fontina et de l'Italico fondus dans du beurre . Consistance concentrée et onctueuse. Utilisations multiples : Tel que sur les Pizzas blanches,Bruschettas et sandwiches Diluée avec 2 parts de crème fraîche avec pâtes,risottos,Vol au vent-Conditionnement 4/4 - Poids net 800 gr

017736 Crema mediterranea al pomodori essicati: Crème à base de tomates séchées enrichie d'olive verte,de câpres,d'anchois ,d'épices et huile d'olive. Utilisations multiples : Tel que sur les Pizzas ,Bruschettas ,tapas et sandwiches Diluée avec de la sauce tomate avec pâtes ,risottos -Conditionnement 1/2 - Poids net 400 gr

LES PRODUITS NECESSAIRES

<u>022053 Crema mediterranea al peperoni:</u> Crème à base de poivrons. Utilisations multiples : Tel que sur les Pizzas ,Bruschettas ,tapas et sandwiches Diluée avec de la sauce tomate avec pâtes ,risottos
-Conditionnement 1/2 - Poids net 400 gr

<u>017733 Tuttocarciofi:</u> Crème à base d'artichauts Utilisations multiples : Tel que sur les Pizzas blanches,Bruschettas et sandwiches Diluée avec 2 parts de crème fraîche ou crème 4 fromages avec pâtes, risottos -Conditionnement 4/4 - Poids net 800 gr

<u>020617 TuttoPorcini:</u> Crème à base de Cèpes avec morceaux. Utilisations multiples : Tel que sur les Pizzas blanches, Bruschettas et sandwiches Diluée avec 2 parts de crème fraîche avec pâtes, risottos,vol au vent,viandes
-Conditionnement 4/4 - Poids net 800 gr

<u>020894 Crema di Champignons e tartuffi:</u> Crème à base de champignon et truffes. Utilisations multiples : Tel que sur les Pizzas ,Bruschettas et sandwiches Diluée avec de la crème fraîche ou 4 fromages avec pâtes ,risottos,polenta
-Conditionnement 1/2 - Poids net 400 gr

LE MODE D'EMPLOI

PHASE 1 :

Badigeonner d'huile d'olive

PHASE 2 : Toaster

PHASE 3 : tartiner d'une couche de crème 4 fromages Prontofresco

PHASE 4 : ajouter les crèmes et ingredients

PHASE 5 : 3 à 4 mn au grill

LES RECETTES

Bruschetta alla contadina

Pour 1 Bruschetta :

Pain pour Bruschetta : 1 tranche

Crème 4 fromages : 20 gr

Crème de tomates séchées : 20 gr

Oignons grillés : 20 gr

Tomates semi-séchées : 30 gr

Mozzarella : 40 gr

Basilic : 5 gr

Bruschetta aux légumes grillés

Pour 1 Bruschetta :

Pain pour Bruschetta : 1 tranche

Crème 4 fromages : 20 gr

Crème de poivrons: 20 gr

Courgettes grillées : 40 gr

Poivrons grillés : 30 gr

Mozzarella : 40 gr

Bruschetta fromages et noix

Pour 1 Bruschetta :

Pain pour Bruschetta : 1 tranche

Crème 4 fromages : 20 gr

Crème de champignons et truffes: 20 gr

Gorgonzola: 40 gr

Noix: 15 gr

Mozzarella : 50 gr

LES RECETTES

Bruschetta aux artichauts

Pour 1 Bruschetta :

Pain pour Bruschetta : 1 tranche

Crème 4 fromages : 20 gr

Crème d'artichauts : 40 gr

Artichauts grillés : 40 gr

Mozzarella : 40 gr

Persil frais : 5 gr

Bruschetta aux poivrons et olives

Pour 1 Bruschetta :

Pain pour Bruschetta : 1 tranche

Crème 4 fromages : 20 gr

Pizza sauce ou polpa chef: 40 gr

Poivrons grillés: 30 gr

Olives vertes dénoyautés : 10 gr

Mozzarella : 40 gr

Salade de roquette: 5 gr

Bruschetta aux cèpes

Pour 1 Bruschetta :

Pain pour Bruschetta : 1 tranche

Crème 4 fromages : 20 gr

Crème de cèpes: 30 gr

Cèpes sautés: 40 gr

Mozzarella : 40 gr

Persil frais : 5 gr

LES RECETTES

Bruschetta classique

Pour 1 Bruschetta :

Pain pour Bruschetta : 1 tranche

Crème 4 fromages : 20 gr

Pizza sauce ou Polpa Chef: 40 gr

Pesto alla genovese : 20 gr

Mozzarella : 40 gr

Basilic frais: 5 gr

Bruschetta au chorizo

Pour 1 Bruschetta :

Pain pour Bruschetta : 1 tranche

Crème 4 fromages : 20 gr

Pizza sauce ou Polpa Chef: 40 gr

Crème de poivrons : 20 gr

Chorizo : 30 gr

Mozzarella : 40 gr

Salade de roquette : 10 gr

Bruschetta bourgeoise

Pour 1 Bruschetta :

Pain pour Bruschetta : 1 tranche

Crème 4 fromages : 20 gr

Crème d'artichauts : 20 gr

Carpaccio de thon ou d'espadon ou de saumon ou de bœuf fumé ou jambon de pays ou blanc : 30 gr

Mozzarella : 40 gr

Persil frais : 5 gr